

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长
中国英语教育研究会理事
中国英语教育研究会副秘书长

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长
中国英语教育研究会理事
中国英语教育研究会副秘书长

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 1 个章节

1. 二十种速成汤(twenty Quick Soups) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

二十种速成汤(Twenty Quick Soups)

第1/1页

[[wʌn]] [[tu:'tu:]]
[1] [2]
[1] [2]

[1][2]

['lðər] [bʊks]
OTHER BOOKS
其他 图书

其他书籍

[baɪ]['mɪsɪz][es][ti:] ['rɒrə]
By MRS S T RORER
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['mɪsɪz] - [kʊk] [bʊk]
Mrs Rorer's Cook Book
太太 - 厨师 书

罗勒太太的食谱

['nɪrli] - ['peɪdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɔɪsəst] ['resəpɪz][ɪn] ['evri] [dɪ'pɑ:rtmənt] [ʌv; əv]
nearly 600 pages of the choicest recipes in every department of
几乎 - 页面 的 这 精选 食谱 在 每一个 部门 的

近600页精选食谱，涵盖各个方面

['kʊkəri] ; [baʊnd] [ɪn] ['wɑ:ʃəbl] [ɔɪl] - [klɔ:θ] ['kʌvəz] , \$1 . -
cookery ; bound in washable oil - cloth covers , \$1 . 75
烹饪 ； 边界 在 可洗的 油 - 布 封面 , \$1 . -

烹饪书籍；采用可水洗油布封面装订，售价 1.75 美元。

['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɜ:vɪŋ, prɪ'zɜ:vɪŋ, pri:'zɜ:vɪŋ]
Canning and Preserving
罐头 和 保存

罐装和保存

['peɪpər]['kʌvəz] , - [sents] ; [klɔ:θ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hɑ:t] ['weðər] ['dɪʃɪz]
Hot Weather Dishes
热的 天气 菜肴

炎热天气下的菜肴

['peɪpər]['kʌvəz] , - [sents] ; [klɔ:θ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hoʊm] ['kændi] ['meɪkɪŋ]
Home Candy Making
家 糖果 制作

家庭糖果制作

[ˈpeɪpər][ˈklʌvərz] , - [sents] ; [klɒːθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[ˈtwenti] [kwɪk] [suːps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

[fɪftiːn] [nuː] [weɪz] [fɔːr; fər] [ˈɔɪstər]
Fifteen New Ways for Oysters
十五 新的 方式 为了 牡蛎

牡蛎的十五种新吃法

[haʊ] [tuː; tə] [juːz][ə; eɪ] [ˈtʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
How to Use a Chafing Dish
如何 到 使用 一个 摩擦 盘子

如何使用保温餐盘

[kəˈləʊniəl] [ˈresəpɪz]
Colonial Recipes
殖民 食谱

殖民时期食谱

[ˈsænwɪtʃɪz; ˈsænwɪdʒɪz]
Sandwiches
三明治

三明治

[ˈdeɪntɪz]
Dainties
精致小点心

精致小点

[iːtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [əˈbʌv] [sɪks] [ˈvɔːljəmz] [ɪz] [baʊnd] [ɪn][ə; eɪ] [ˈdɪfrənt] [ˈkʌlərd] [ˈlɪnɪn]
Each of the above six volumes is bound in a different colored linen
每个 的 这 多于 六 卷 是 边界 在 一个 不同的 有色 亚麻布

以上六卷书均采用不同颜色的亚麻布装订。

[klɒːθ] , [ˈbjuːtɪfli] [stæmpt] [ɪn] [ˈkʌlə-z] ; [praɪs] - [sents] [iːtʃ]
cloth , beautifully stamped in colors ; price 25 cents each
布 , 非常漂亮 盖章 在 颜色 ; 价格 - 分 每个

布料，印有精美的彩色图案；每件售价25美分。

[ˈɑːrnəld] [ænd; ənd] [ˈkʌmpəni] [ˈpʌblɪʃərz]
ARNOLD AND COMPANY Publishers
阿诺德 和 公司 出版商

阿诺德公司出版社

[ˌfɪləˈdelfɪr] [[θriː]] [[fɔːr]] [[faɪv]]
PHILADELPHIA [3] [4] [5]
费城 [3] [4] [5]

费城[3][4][5]

[ˈtwenti] [kwɪk] [suːps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

[ˈtwenti]
Twenty
二十

二十

[kwɪk] [su:ps]
Quick Soups
快的 汤

速成汤

[baɪ][ˈmɪsɪz][es][ti:] ['rɔrɜː]
By MRS S T RORER
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

[ˌfɪləˈdelfɪr]
PHILADELPHIA
费城

费城

[ˈɑ:rnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni] [[sɪks]]
ARNOLD AND COMPANY [6]
阿诺德 和 公司 [6]

阿诺德公司[6]

[ˈkɑ:paɪrɪt] - [baɪ][ˈmɪsɪz][es][ti:] ['rɔrɜː]
Copyright 1894 by Mrs S T Rorer
版权 - 经过 太太 S T 罗勒

版权所有 © 1894 ST Rorer 夫人

[ˈprɪntɪd] [baɪ]
Printed by
打印 经过

打印者

[dʒɔ:rdʒ] [eɪtʃ][bju:ˈkæənən][ænd; ənd] ['kʌmpəni]
George H Buchanan and Company
乔治 H 布坎南 和 公司

乔治·H·布坎南公司

[ˌfɪləˈdelfɪr] [['sevən]]
Philadelphia [7]
费城 [7]

费城[7]

[ˈkɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[kri:m] [ʌv; əv][əˈspærəgəs] [naɪn]
Cream of Asparagus 9
奶油 的 芦笋 9

芦笋奶油汤 9

[kri:m] [ʌv; əv][kɔ:rn] -
Cream of Corn 10
奶油 的 玉米 -

奶油玉米 10

[kri:m] [ʌv; əv] ['letɪs] -
Cream of Lettuce 11
奶油 的 莴苣 -

奶油生菜 11

[kri:m] [ʌv; əv] [bi:ts] -
Cream of Beets 12
奶油 的 甜菜 -

甜菜根奶油 12

[tə'meɪtəʊ] [su:p] -
Tomato Soup 13
番茄 汤 -

番茄汤 13

[klɪr] [tə'meɪtəʊ][wɪð; wɪθ]['seɪɡəʊ] -
Clear Tomato with Sago 14
清除 番茄 和 西米 -

清澈番茄西米露 14

[braʊn] [brɔ:θ] -
Brown Broth 15
棕色的 肉汤 -

棕色肉汤 15

[tʃi:z] [bɔ:lz] -
Cheese Balls 16
奶酪 球 -

奶酪球 16

[bɪsk] [ʌv; əv][klæm] -
Bisque of Clam 17
浓汤 的 蛤 -

蛤蜊浓汤 17

[klʌb] [klæm] [su:p] -
Club Clam Soup 18
俱乐部 蛤 汤 -

俱乐部蛤蜊汤 18

[mɑ:k] ['ɔɪstər] [su:p] -
Mock Oyster Soup 19
嘲笑 牡蛎 汤 -

仿牡蛎汤 19

['kju:kʌmbər][ˌtæpɪ'əʊkə] [su:p] -
Cucumber Tapioca Soup 21
黄瓜 木薯 汤 -

黄瓜西米汤 21

[kwɪk] [klɪr] [su:p] -
Quick Clear Soup 22
快的 清除 汤 -

速溶清汤 22

[ə; eɪ][lɑ:] ['rɔɪəl] -
A la Royal 24
一个 拉 皇家 -

皇家24

[bɪsk] [ʌv; əv]['sæmən] -
Bisque of Salmon 25
浓汤 的 三文鱼 -

三文鱼浓汤 25

['kɜ:rənt] [su:p] -
Currant Soup 26
黑醋栗 汤 -

醋栗汤 26

[ˈtʃɔːklət] [su:p] -
Chocolate Soup 28
巧克 力 汤 -

巧克力汤 28

[kri:m] [ʌv; əv] [ˈtʃesnʌt] [su:p] -
Cream of Chestnut Soup 29
奶 油 的 板 栗 汤 -

奶油栗子汤 29

[prɪˈstæʃioʊ,prɪˈstɑːʃioʊ] [su:p] -
Pistachio Soup 30
开 心 果 汤 -

开心果汤 30

[ʃiː, ji] [fu:d] [fɔːr; fər][ʃiː, ji][ɡɒdz] -
Ye Food for ye Gods 31
叶 食 物 为 了 是 的 神 -

诸神的食物 31

[ˈoʊtmɪ:l] [su:p] - [[ɛɪt]]
Oatmeal Soup 32 [8]
麦 片 汤 - [8]

燕麦汤 32[8]

[kri:m] [ʌv; əv] [əˈspærəɡəs] [[naɪn]]
CREAM OF ASPARAGUS [9]
奶 油 的 芦 笋 [9]

芦笋奶油[9]

[wɑːʃ] [wʌn][ˈbʌnd(ə)l][ʌv; əv][əˈspærəɡəs] ,
Wash one bundle of asparagus ,
洗 一 捆 的 芦 笋 ,

洗净一捆芦笋，

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði][tɪps][ænd; ənd] [θrəʊ] [ðəm; ðəm][ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,
cut off the tips and throw them into a pint of boiling water ,
切 离 开 这 尖 端 和 扔 他 们 进 入 一 个 品 脱 的 沸 腾 水 ,

剪掉尖端，然后把它们扔进一品脱沸水中。

[eɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn, fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈsɪməɪ] [ˈdʒentli][fɔːr; fər] [ˌfɪftiːn] [ˈmɪnɪts] .
add a teaspoonful of salt , and simmer gently for fifteen minutes .
添 加 一 个 一 茶 匙 的 盐 , 和 煨 轻 轻 地 为 了 十 五 分 钟 .

加入一茶匙盐，小火慢炖十五分钟。

[streɪn] [ðəm; ðəm][ænd; ənd] [seɪv] [ðə; ði][ˈwɔːtər] ; [tuː; tə] [ðɪs] [ˈwɔːtər][eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [pɑːrt]
Strain them and save the water ; to this water add the remaining part
拉 紧 他 们 和 节 省 这 水 ; 到 这 水 添 加 这 其 余 的 部 分

[ʌv; əv][ðə; ði][ˈbʌnd(ə)l] ,
of the bundle ,
的 这 捆 ,

将它们滤出，保留滤水；将剩余的包裹部分加入滤水中。

[kʌt][ɪntuː:] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] .
cut into small pieces .
切 进 入 小 的 件 .

切成小块。

[kʊk] [ˌfɪftiːn] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ][ˈkɔːləndər] .
Cook fifteen minutes and press through a colander .
厨 师 十 五 分 钟 和 按 通 过 一 个 滤 器 .

煮十五分钟后，用漏勺压实。

[pʊt][wʌŋ][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk][ˈɪntu:][ə; eɪ][ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə] ;
Put one quart of milk into a double boiler ;
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ；

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中；

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][ˈflaʊər] .
rub together two tablespoonfuls of butter and two tablespoonfuls of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 汤匙 的 面粉 ；

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[eɪ di: 'di:][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔ:t][mɪlk][tu:; tə] [ðɪs] [ænd; ənd][wɜ:rk] [ʌn'tɪl] [ˈpɜ:rfɪktli] [smu:ð] ,
Add a little of the hot milk to this and work until perfectly smooth ,
添加 一个 小的 的 这 热的 牛奶 到 这 和 工作 直到 完美 光滑的 ；

加入少许热牛奶，搅拌至完全顺滑。

[ðen] [stɜ:r][ˈɪntu:][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
then stir into the milk and cook five minutes .
然后 搅拌 进入 这 牛奶 和 厨师 五 分钟 ；

然后拌入牛奶中，煮五分钟。

[hi:t] [ðə; ði][ə'spærəgəs] ['mɪkstʃər] , [tɜ:rn][ðə; ði] [-]
Heat the asparagus mixture , turn the [10]
热 这 芦笋 混合物 ， 转动 这 [-]

将芦笋混合物加热，翻面[10]

[mɪlk] ['kwɪkli] [ˈɪntu:][,aɪ 'ti: , 'si:z(ə)n] , [eɪ di: 'di:][ðə; ði][ə'spærəgəs] [tɪps] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
milk quickly into it , season , add the asparagus tips , and serve .
牛奶 迅速地 进入 它 ， 季节 ， 添加 这 芦笋 尖端 ， 和 服务 ；

快速倒入牛奶，调味，加入芦笋尖，即可食用。

[ðɪs] ['kænɔ:t][bi:; bi] [bɔɪld] [ɔ:r][,aɪ 'ti:][wɪl] ['kɜ:rd(ə)] .
This cannot be boiled or it will curdle .
这 不能 是 煮沸 或者 它 将要 凝固 ；

这个不能煮沸，否则会凝结。

[kri:m] [ʌv; əv] [kɔ:rn]
CREAM OF CORN
奶油 的 玉米

奶油玉米

[skɔ:r] [i:tʃ] [roʊ] [ʌv; əv] [greɪnz] [ɑ:n][sɪks] [ɪrz] [ʌv; əv][kɔ:rn] ; [ðen] ,
Score each row of grains on six ears of corn ; then ,
分数 每个 排 的 谷物 在 六 耳朵 的 玉米 ； 然后 ；

在六根玉米穗上，每行谷粒都划一刀；然后，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [pres] [,aɪ 'ti:] [aʊt] ['kerfəli] [ænd; ənd] [θroʊ] [ðə; ði][kɑ:bz][ˈɪntu:]
with the back of the knife press it out carefully and throw the cobs into
和 这 后退 的 这 刀 按 它 出去 小心 和 扔 这 玉米 进入

[ə; eɪ][ˈket(ə)l] ;
a kettle ;
一个 壶 ；

用刀背小心地将玉米棒压出来，然后把玉米棒扔进锅里；

[ˈkʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][ˈwɔ:tər] , [brɪŋ] [tu:; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [streɪn] .
cover with a quart of water , bring to boiling point and strain .
覆盖 和 一个 夸脱 的 水 ， 带来 到 沸腾 观点 和 拉紧 ；

加一夸脱水，煮沸后过滤。

[naʊ] , [eɪ di: 'di:][ðə; ði] [skreɪpt] [kɔ:rn][tu:; tə][ðə; ði][ˈwɔ:tər] .
Now , add the scraped corn to the water .
现在 ， 添加 这 刮擦 玉米 到 这 水 ；

现在，将刮下来的玉米粒加入水中。

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and one of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 :

将两汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜ:r][aɪ 'ti:]['ɪntu:] [ðɪs] [kɔ:rn]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Stir it into this corn mixture and bring to boiling point ,
搅拌 它 进入 这 玉米 混合物 和 带来 到 沸腾 观点 ,

将它拌入玉米混合物中，煮沸。

[ðen] [eɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɔ:t][mɪlk] ; ['si:z(ə)n][ænd; ənd] [sɜ:rv] .
then add one pint of hot milk ; season and serve .
然后 添加 一 品脱 的 热的 牛奶 ; 季节 和 服务 :

然后加入一品脱热牛奶；调味后即可食用。

[kri:m] [ʌv; əv] ['letɪs] [-]
CREAM OF LETTUCE [11]
奶油 的 莴苣 [-]

生菜奶油[11]

[wɔ:ʃ] [ænd; ənd] [pʊl] [ə'pɑ:rt] [tu:] [gʊd] - [saɪzd] ['hedz] [ʌv; əv] ['letɪs] .
Wash and pull apart two good - sized heads of lettuce .
洗 和 拉 除 二 好的 - 尺寸 头部 的 莴苣 :

洗净并撕开两颗大小适中的生菜。

[θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ][hɔ:t] ['sɔ:spæn] , [ʃeɪk] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['letɪs] [li:vz]
Throw them into a hot saucepan , shake over the fire until the lettuce leaves

['sɪmplɪ] [melt] .
simply melt .
简单地 熔化 :

将它们放入热锅中，在火上摇晃，直到生菜叶融化。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ðen] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .
Sprinkle over a teaspoonful of salt , then press through a sieve .
撒 超过 一个 一茶匙 的 盐 , 然后 按 通过 一个 筛 :

撒上一茶匙盐，然后用筛子过筛。

[pʊt][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Put one quart of milk in a double boiler .
放 一 夸脱 的 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 :

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中。

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour ,
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 ,

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，

[eɪ di: 'di:][aɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl][aɪ 'ti:] ['θɪkənz] .
add it to the milk and stir until it thickens .
添加 它 到 这 牛奶 和 搅拌 直到 它 增厚 :

将其加入牛奶中，搅拌至浓稠。

[tʃɑ:p] [sə'fɪ(ə)nt] ['pɑ:rsli] [tu:; tə] [meɪk] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ænd; ənd] [paʊnd] [aɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] .
Chop sufficient parsley to make two tablespoonfuls and pound it in a mortar .
劈 充足的 香菜 到 制作 二 汤匙 和 磅 它 在 一个 砂浆 :

将足够的欧芹切碎，制成两汤匙的量，然后在研钵中捣碎。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ; [mɪks][,aɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['letɪs] [ðæt][hæz; həz] [bɪn] [prest] [θru:]
Put this in a bowl ; mix it with the lettuce that has been pressed through
放 这 在 一个 碗 ; 混合 它 和 这 莴苣 那 有 到过 按下 通过
[ðə; ði] [sɪv] .
the sieve .
这 筛 .

把这个放进碗里；和过筛后的生菜混合。

[stɜ:ɹ][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ðen] [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ][hæf] ['tɪspən,fʊl] [ʌv; əv] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,
Stir in the milk , then add a half teaspoonful of beef extract ,
搅拌 在 这 牛奶 , 然后 添加 一个 一半 一茶匙 的 牛肉 提炼 ,
拌入牛奶，然后加入半茶匙牛肉提取物。

[dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][ə; eɪ][lɪt(ə)][ʌv; əv][ðə; ði][hɔ:t][mɪlk] ; ['si:z(ə)n][ænd; ənd] [sɜ:rv] .
dissolved in a little of the hot milk ; season and serve .
溶解 在 一个 小的 的 这 热的 牛奶 ; 季节 和 服务 .
溶于少量热牛奶中；调味后即可食用。

[kri:m] [ʌv; əv] [bi:ts] [-]
CREAM OF BEETS [12]
奶油 的 甜菜 [-]
甜菜奶油[12]

[teɪk] [fɔ:ɹ] [kʊld] , [bɔɪld] [bi:ts] [ænd; ənd] [greɪt] [ðem; ðəm] .
Take four cold , boiled beets and grate them .
拿 四 寒冷的 , 煮沸 甜菜 和 格特 他们 .
取四个冷却煮熟的甜菜根，磨碎。

[dɪ'zɑ:lʌv] [ə; eɪ] ['tɪspən,fʊl] [ʌv; əv] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
Dissolve a teaspoonful of beef extract in one pint of boiling water .
溶解 一个 一茶匙 的 牛肉 提炼 在 一 品脱 的 沸腾 水 .
将一茶匙牛肉提取物溶解在一品脱沸水中。

[,eɪ di: 'di:][,aɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [bi:ts] ,
Add it to the beets ,
添加 它 到 这 甜菜 ,
把它加入甜菜根中。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ri:tʃ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][,eɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɔ:t][mɪlk] ;
and when they reach the boiling point add one pint of hot milk ;
和 什么时候 他们 抵达 这 沸腾 观点 添加 一 品脱 的 热的 牛奶 ;
水沸腾后，加入一品脱热牛奶；

[stɜ:ɹ][ɪn][ə; eɪ] ['teɪbspən,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ˈpælətəb(ə)l] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd] [wen] [,aɪ 'ti:]
stir in a tablespoonful of butter , palatable seasoning of salt , and when it
搅拌 在 一个 一汤匙 的 黄油 , 可口的 调料 的 盐 , 和 什么时候 它
['ri:tʃɪz] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
reaches the boiling point ,
到达 这 沸腾 观点 ,
加入一汤匙黄油，适量盐调味，煮沸后，

[,eɪ di: 'di:] ['teɪbspən,fʊl] [ʌv; əv] ['æroʊ - [ru:t] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][kʊld][wɔ:tər] .
add tablespoonful of arrow - root dissolved in two tablespoonfuls of cold water .
添加 一汤匙 的 箭 - 根 溶解 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 .
加入一汤匙溶于两汤匙冷水中的葛根粉。

[brɪŋ] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
Bring to boiling point again , and serve .
带来 到 沸腾 观点 再次 , 和 服务 .
再次煮沸后即可食用。

[tə'meɪtoʊ] [su:p] [-]
TOMATO SOUP [13]
番茄 汤 [-]

番茄汤[13]

[kʌt] [sɪks] [lɑ:rdʒ] [tə'meɪtoʊz] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
Cut six large tomatoes into small pieces .
切 六 大的 西红柿 进入 小的 件 .

将六个大番茄切成小块。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔ:tər] , [ɔ:r] [stɔ:k] , [eɪ di: 'di:]
Put them into a saucepan with one pint of water , or stock , add
放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 品脱 的 水 , 或者 库存 , 添加
[ˈteɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
tablespoonful of butter ,
一汤匙 的 黄油 ,

将它们放入平底锅中，加入一品脱水或高汤，再加入一汤匙黄油。

[slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjən] , [beɪ] [li:f] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [sprɪɡ] [ʌv; əv] ['pɑ:rsli] .
slice of onion , bay leaf and a sprig of parsley .
片 的 洋葱 , 湾 叶子 和 一个 枝 的 香菜 .

一片洋葱、一片月桂叶和一小枝欧芹。

[kʊk] ['sləʊli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] [sə'fɪntli] [faɪn] [tu:; tə] [rɪ'mu:v]
Cook slowly twenty minutes and press through a sieve sufficiently fine to remove
厨师 缓慢地 二十 分钟 和 按 通过 一个 筛 足够 美好的 到 消除
[ðə; ði] [si:dz] .
the seeds .
这 种子 .

慢煮二十分钟，然后用足够细的筛子压过，去除籽粒。

[rɪ'tɜ:rn] [ðɪs] [su:p] [tu:; tə] [ðə; ði] ['faɪər] ,
Return this soup to the fire ,
返回 这 汤 到 这 火 ,

把这碗汤放回火上。

[eɪ di: 'di:] [ˈteɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['æroʊ] [ru:t] ['mɔɪsnd] [ɪn] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [kəʊld] ['wɔ:tər] ,
add tablespoonful of arrow root moistened in two tablespoonfuls of cold water ,
添加 一汤匙 的 箭 根 湿润 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 ,
加入一汤匙用两汤匙冷水浸湿的葛根粉，

[ə'nʌðər] [ˈteɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [ænd; ənd]
another tablespoonful of butter and a palatable seasoning of salt and
其他 一汤匙 的 黄油 和 一个 可口的 调料 的 盐 和
['pepər] ,
pepper ,
胡椒 ,

再加一大勺黄油，以及适量的盐和胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [skwer] [ʌv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
and serve with squares of toasted bread .
和 服务 和 正方形 的 烤过的 面包 .

配烤面包块食用。

[klɪr] [tə'meɪtoʊ] [wɪð; wɪθ] ['seɪɡoʊ] [-]
CLEAR TOMATO WITH SAGO [14]
清除 番茄 和 西米 [-]

西米透明番茄[14]

[pʊt] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [stu:d] [tə'meɪtoʊ, tə'mɑ:təʊ] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , [eɪ di: 'di:] [slaɪs] [ʌv; əv] ['ʌnjənz] ,
Put one pint of stewed tomatoe into a saucepan , add slice of onions ,
放 一 品脱 的 炖 番茄 进入 一个 平底锅 , 添加 片 的 洋葱 ,

将一品脱炖番茄放入平底锅中，加入一片洋葱，

[beɪ] [li:f] [ænd; ənd][sprɪɡ][ʌv; əv] [ˈpɑ:rsli] .
bay leaf and sprig of parsley .
湾 叶子 和 枝 的 香菜 .

月桂叶和欧芹枝。

[ˈsɪmə] [ten] [ˈmɪnɪts] .
Simmer ten minutes .
煨 十 分钟 .

小火慢炖十分钟。

[ˈkʌvə] [fɔ:r] [ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [pɜ:rl] [ˈseɪɡʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][kəʊld][ˈwɔ:tə][ænd; ənd]
Cover four tablespoonfuls of pearl sago with a pint of cold water and
覆盖 四 汤匙 的 珍珠 西米 和 一个 品脱 的 寒冷的 水 和
[soʊk][fɔ:r; fə] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
soak for twenty minutes .
浸泡 为了 二十 分钟 .

将四汤匙珍珠西米放入一品脱冷水中浸泡二十分钟。

[naʊ] , [stænd] [ðɪs] [ˈoʊvə][ðə; ði] [bæk] [pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][ˈseɪɡʊ][ɪz] [ˈpɜ:rfɪktli] [klɪr] ,
Now , stand this over the back part of the stove until the sago is perfectly clear ,
现在 , 站立 这 超过 这 后退 部分 的 这 火炉 直到 这 西米 是 完美 清除 ,
现在, 把这个放在炉灶后部上方, 直到西米完全变得透明为止。

[ænd; ənd][ðə; ði][ˈwɔ:tə][ˈɔ:lmoʊst] [ˈbɔɪlɪŋ] [hɑ:t] .
and the water almost boiling hot .
和 这 水 几乎 沸腾 热的 .

水温几乎沸腾了。

[eɪ di: ˈdi:][tu:; tə][ðə; ði][təˈmeɪtoʊz][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tə][ænd; ənd] [tu:] [ˈteɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]
Add to the tomatoes one pint of boiling water and two tablespoonfuls of
添加 到 这 西红柿 一 品脱 的 沸腾 水 和 二 汤匙 的
[ˈbʌtə] ,
butter ,
黄油 ,

向番茄中加入一品脱沸水和两汤匙黄油。

[ðen] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .
then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 .

然后过筛。

[rɪˈtɜ:rn] [tu:; tə][ðə; ði][ˈfaɪə] , [eɪ di: ˈdi:][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [hæf] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [ˈpepə]
Return to the fire , add a teaspoonful of salt , half teaspoonful of pepper
返回 到 这 火 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 , 一半 一茶匙 的 胡椒
[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði][ˈseɪɡʊ] .
and then the sago .
和 然后 这 西米 .

重新回到火上, 加入一茶匙盐、半茶匙胡椒粉, 然后加入西米。

[sɜ:rv] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[ðɪs] [su:p] [meɪ] [bi:; bi] [ˈverɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] , [ɪnˈsted] [ʌv; əv][ðə; ði][paɪnt][ʌv; əv][ˈwɔ:tə][tu:; tə][ðə; ði]
This soup may be varied by adding , instead of the pint of water to the
这 汤 可能 是 多种多样 经过 添加 , 反而 的 这 品脱 的 水 到 这
[təˈmeɪtoʊz] ,
tomatoes ,
西红柿 ,

这道汤可以通过以下方式进行变化: 不用往番茄里加一品脱水, 而是加.....

[ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑ:k] .
a pint of stock .
一个 品脱 的 库存 .

一品脱高汤。

[braʊn] [brɔ:θ] [-]
BROWN BROTH [**15**]
棕色的 肉汤 [-]

棕色肉汤[15]

[bɔɪl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:] [daɪs][wʌn] [jʌŋ] ['kærət] , [wʌn] ['ʌŋjən] [ænd; ənd][wʌn][pə'tetɪv] .
Boil and cut into dice one young carrot , one onion and one potato .
熬 和 切 进入 骰子 一 年轻的 胡萝卜 , 一 洋葱 和 一 土豆 .

将一根嫩胡萝卜、一个洋葱和一个土豆煮熟，切成丁。

[pʊt] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,
Put two ounces of butter in the frying - pan ,
放 二 盎司 的 黄油 在 这 煎炸 - 平底锅 ,

在煎锅里放入两盎司黄油，

[θrou] [ɪn][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lɪz][ænd; ənd][stɜ:r] ['kerfəli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ə; eɪ]['gouldən] [braʊn] .
throw in the vegetables and stir carefully until they are a golden brown .
扔 在 这 蔬菜 和 搅拌 小心 直到 他们 是 一个 金的 棕色的 .

放入蔬菜，轻轻翻炒至金黄色。

[ðen] [skim] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] .
Then skim them out and put them in a saucepan .
然后 撇去 他们 出去 和 放 他们 在 一个 平底锅 .

然后撇去浮沫，放入平底锅中。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [beɪ] [li:f] [ænd; ənd] ['sɪmə] ['dʒentli]
Cover with one quart of boiling water , add a bay leaf and simmer gently
覆盖 和 一 夸脱 的 沸腾 水 , 添加 一个 湾 叶子 和 煨 轻轻地

[ˈtwenti] ['mɪnɪts] .
twenty minutes .
二十 分钟 .

倒入一夸脱沸水，加入一片月桂叶，小火慢炖二十分钟。

[pres] [θru:] [ə; eɪ][ˌpjʊ'reɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜ:rn] [ðɪ:z] [tu:; tə][ðə; ði]['ket(ə)l] ,
Press through a purée sieve , return these to the kettle ,
按 通过 一个 菜泥 筛 , 返回 这些 到 这 壶 ,

用筛子压碎，然后把这些滤出的果泥放回水壶里。

[eɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] [ænd; ənd][ˈpælətəb(ə)l] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv][sɔ:lt]
add a teaspoonful of kitchen bouquet and palatable seasoning of salt
添加 一个 一茶匙 的 厨房 花束 和 可口的 调料 的 盐

[ænd; ənd] ['pepər] .
and pepper .
和 胡椒 .

加入一茶匙厨房香料，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [tʃi:z] [bɔ:lɪz] .
Serve with cheese balls .
服务 和 奶酪 球 .

配奶酪球食用。

[tʃi:z] [bɔ:lɪz] [-]
CHEESE BALLS [**16**]
奶酪 球 [-]

奶酪球[16]

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌp][ʌv; əv]['wɔ:tər]['oʊvər]
Put a tablespoonful of butter and a quarter of a cup of water over
放 一个 一汤匙 的 黄油 和 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 水 超过
[ðə; ði]['faɪər][tu:; tə][bɔɪl] .
the fire to boil .
这 火 到 熬 .

取一汤匙黄油和四分之一杯水，放在火上煮沸。

[stɜ:r][ɪn] ['kwɪkli] [ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ]['kʌp][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][stɜ:r][fɔ:r; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] .
Stir in quickly a quarter of a cup of flour and stir for a minute .
搅拌 在 迅速地 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 面粉 和 搅拌 为了 一个 分钟 .
快速拌入四分之一杯面粉，搅拌一分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][eɪ di: 'di:][wʌn] [wel] - ['bi:tn] [eg] [ænd; ənd] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl]
Take from the fire and add one well - beaten egg and two tablespoonfuls
拿 从 这 火 和 添加 一 出色地 - 被打败 蛋 和 二 汤匙
[ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃi:z] .
of grated cheese .
的 磨碎的 奶酪 .

从火上移开，加入一个打散的鸡蛋和两汤匙磨碎的奶酪。

[dra:p] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntu:][ə; eɪ] [gri:st] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [,fɪfti:n]
Drop this mixture into a greased baking pan , and bake in a quick oven fifteen
降低 这 混合物 进入 一个 涂油 烘烤 平底锅 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 十五
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将混合物倒入抹了油的烤盘中，放入烤箱快速烘烤十五分钟。

[ðə; ði] [peɪst] [ʃʊd; ʃəd][nɔ:t][bi:; bi]['lɑ:rdʒər][ðæn; ðən][ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [bi:n] [æz; əz][ju:; jʊ][dra:p][,aɪ 'ti:][ɑ:n]
The paste should not be larger than a good sized bean as you drop it on
这 粘贴 应该 不是 是 更大的 比 一个 好的 尺寸 豆 作为 你 降低 它 在
[ðə; ði][pæn] .
the pan .
这 平底锅 .

把酱料滴到锅里时，酱料的颗粒大小不应超过一颗中等大小的豆子。

[ə; eɪ]['veri] [gʊd] [wei] [tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][ɪz][tu:; tə][pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ]['peɪstri][bæg]
A very good way to make them is to put this mixture in a pastry bag
一个 非常 好的 方式 到 制作 他们 是 到 放 这 混合物 在 一个 糕点 包
[ænd; ənd] [pres] [,aɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ][pleɪn] [tu:b] ,
and press it through a plain tube ,
和 按 它 通过 一个 清楚的 管子 ,

制作这种糕点的一个非常好的方法是，将混合物装入裱花袋，然后通过一个普通的管子挤出来。

[ænd; ənd][kʌt][,aɪ 'ti:][ɔ:f][ɪntu:][smɔ:l] [bɔ:lz] .
and cut it off into small balls .
和 切 它 离开 进入 小的 球 .

切成小球。

[bɪsk] [ʌv; əv] [klæm] [-]
BISQUE OF CLAM [17]
浓汤 的 蛤 [-]
蛤蜊浓汤[17]

[dreɪn] ['fɪfti] [smɔ:l] [klæmz] .
Drain fifty small clams .
流走 五十 小的 蛤蜊 .
沥干五十个小蛤蜊的水分。

[brɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkər] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] .
Bring the liquor to boiling point and skim .
带来 这 酒 到 沸腾 观点 和 撇去 .

将酒液煮沸，撇去浮沫。

[tʃɑ:p] [ðə; ði] [klæmz] [faɪn] , [ˌeɪ di: 'di:] [ðəm; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [ten]
Chop the clams fine , add them to the liquor and cook gently for ten
劈 这 蛤蜊 美好的 , 添加 他们 到 这 酒 和 厨师 轻轻地 为了 十
[ˈmɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将蛤蜊切碎，放入汤汁中，小火煮十分钟。

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 .

然后过筛。

[pʊt] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)] ['bɔɪlər] ; [ˌeɪ di: 'di:] [tuː; tə] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [beɪ] [li:f] .
Put one quart of milk into a double boiler ; add to it a bay leaf .
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ; 添加 到 它 一个 湾 叶子 .

将一夸脱牛奶倒入双层蒸锅中；加入一片月桂叶。

[rʌb] [tə'geðər] [tuː] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [stɜːr]
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour , and stir
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 , 和 搅拌
['kerfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] .
carefully into the milk .
小心 进入 这 牛奶 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，然后小心地搅拌到牛奶中。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['θɪkənz] .
Cook slowly until it thickens .
厨师 缓慢地 直到 它 增厚 .

小火慢煮至浓稠。

[naʊ] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['tɪspʊn, fʊl] [ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ɔːr] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [tɜːrn] [ɪn] [ðə; ði]
Now , add a teaspoonful of onion juice or grated onion , and turn in the
现在 , 添加 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 或者 磨碎的 洋葱 , 和 转动 在 这
[klæm] ['mɪkstʃər] .
clam mixture .
蛤 混合物 .

现在，加入一茶匙洋葱汁或磨碎的洋葱，然后拌入蛤蜊混合物。

[stɜːr] ['kerfəli] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['moʊmənt] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Stir carefully for a moment , season with salt and pepper , and serve .
搅拌 小心 为了 一个 片刻 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 .

轻轻搅拌片刻，用盐和胡椒粉调味，即可食用。

[rɪ'membər] [ðɪs] [mʌst; məst] [nɑ:t] [biː; bi] [bɔɪld] ['æftər] [ðə; ði] [klæm] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [
Remember this must not be boiled after the clam has been added to the [
-]
18]
-]

记住，将蛤蜊加入[18]后，就不能再煮了。

[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

牛奶。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] [waɪt] [stɑ:k] [ɪn][ðə; ði] [haʊs] [ðə; ði] [su:p] [ɪz] ['greɪtli] [ɪm'pru:vɪd] [baɪ] ['hævɪŋ]
If you have white stock in the house the soup is greatly improved by having
如果 你 有 白色的 库存 在 这 房子 这 汤 是 非常 改进 经过 拥有
[ɪn'sted] [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk] ,
instead one quart of milk ,
反而 一 夸脱 的 牛奶 ,

如果家里有白高汤，用一夸脱牛奶代替白高汤，汤的味道会大大提升。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑ:k] .
one pint of milk and a pint of stock .
一 品脱 的 牛奶 和 一个 品脱 的 库存 .

一品脱牛奶和一品脱高汤。

[klʌb] [klæm] [su:p]
CLUB CLAM SOUP
俱乐部 蛤 汤

蛤蜊浓汤

[dreɪn] ['fɪfti] [smɔ:l] [klæmz] , [ðen] [tʃɑ:p][ðem; ðəm][faɪn] .
Drain fifty small clams , then chop them fine .
流走 五十 小的 蛤蜊 , 然后 劈 他们 美好的 .

将五十个小蛤蜊沥干水分，然后切碎。

[mɪks][ðə; ði] ['lɪkər] [ænd; ənd][ðə; ði][klæmz] , [ænd; ənd][eɪ di: 'di:][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ,
Mix the liquor and the clams , and add one quart of cold water ,
混合 这 酒 和 这 蛤蜊 , 和 添加 一 夸脱 的 寒冷的 水 ,
将酒和蛤蜊混合，加入一夸脱冷水。

[ə'baʊt] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] [hæm] , [wʌn][lɑ:rdʒ]['ʌŋjən] [slaɪst] [θɪn] ,
about two tablespoonfuls of chopped ham , one large onion sliced thin ,
关于 二 汤匙 的 切碎 火腿 , 一 大的 洋葱 切片 薄的 ,
大约两汤匙切碎的火腿，一个切成薄片的大洋葱，

['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [meɪs] [ænd; ənd][ə; eɪ][sprɪɡ][ʌv; əv] ['pɑ:rsli] .
quarter of a teaspoonful of mace and a sprig of parsley .
四分之一 的 一个 一茶匙 的 锤 和 一个 枝 的 香菜 .

四分之一茶匙肉豆蔻和一小枝欧芹。

[brɪŋ] [ðɪs] ['sləʊli] [tu; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Bring this slowly to a boiling point .
带来 这 缓慢地 到 一个 沸腾 观点 .

慢慢地将它加热至沸腾。

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv]['flaʊər] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜ:r][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði] [su:p] ['kɜ:fəli] , [eɪ di: 'di:][dʒʌst][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] [-]
Stir them into the soup carefully , add just a dash of salt [19]
搅拌 他们 进入 这 汤 小心 , 添加 只是 一个 短跑 的 盐 [-]

小心地将它们拌入汤中，再加少许盐[19]

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔ:rtər] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .
and a quarter teaspoonful of pepper .
和 一个 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .

再加四分之一茶匙胡椒粉。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ðen] [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][tɜːrɪn][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]
Bring to boiling point , then take from the fire and turn in one pint of
带来 到 沸腾 观点 , 然后 拿 从 这 火 和 转动 在 一 品脱 的
[hɑ:t][mɪlk] ,
hot milk ,
热的 牛奶 ,

将水烧开，然后离火，倒入一品脱热牛奶。

[tuː; tə] [wɪt] [juː; jʊ][hæv; həv][dʒʌst] ['ædɪd] [ðə; ði] [wel] - ['bi:tn] [jʊʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] .
to which you have just added the well - beaten yolks of four eggs .
到 哪个 你 有 只是 额外 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 四 鸡蛋 .
然后你又加入了四个打散的蛋黄。

[stɜːr] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [skwer] [ʌv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
Stir quickly and serve with squares of toasted bread .
搅拌 迅速地 和 服务 和 正方形 的 烤过的 面包 .
快速搅拌，配烤面包块即可食用。

[mɑ:k] ['ɔɪstər] [su:p]
MOCK OYSTER SOUP
嘲笑 牡蛎 汤
仿牡蛎汤

[sɪ'lekt] [ə'baʊt][wʌn]['dʌz(ə)n] [ru:ts] [ʌv; əv]['sælsəfi] .
Select about one dozen roots of salsify .
选择 关于 一 打 根 的 婆罗门参 .
选取约十二根婆罗门参根。

[skreɪp] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [θroʊ] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː]['koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] [dɪs,kʌlə'reɪʃn] .
Scrape them and throw at once into cold water to prevent discoloration .
刮 他们 和 扔 在 一次 进入 寒冷的 水 到 防止 变色 .
刮掉果肉后立即放入冷水中，以防止变色。

[kʌt] [ðə; ði]['sælsəfi] ['krɔːswaɪz] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut the salsify crosswise into thin slices .
切 这 婆罗门参 横向 进入 薄的 切片 .
将婆罗门参横切成薄片。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][,eɪ diː 'diː][ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]
Put them into one quart of cold water and add about two ounces of
放 他们 进入 一 夸脱 的 寒冷的 水 和 添加 关于 二 盎司 的
['kɔ:dfɪ] .
codfish .
鳕鱼 .
将它们放入一夸脱冷水中，加入约两盎司鳕鱼。

[ðɪs] [ɪz][best][ɪn][wʌn]['sɑ:lɪd] [pi:s] .
This is best in one solid piece .
这 是 最好的 在 一 坚硬的 片 .
最好是做成一整块。

['sɪməɹ] ['dʒentli][fɔːr; fər] ['θɜ:rti] [-]
Simmer gently for thirty [20]
煨 轻轻地 为了 三十 [-]
小火慢炖三十分钟[20]

['mɪnɪts] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɔ:dfɪ] .
minutes and remove the codfish .
分钟 和 消除 这 鳕鱼 .
几分钟后取出鳕鱼。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ['hi:tɪd] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə] .
Have ready one pint of milk heated in a double boiler .
有 准备好 一 品脱 的 牛奶 加热 在 一个 双倍的 锅炉 ；
准备一品脱牛奶，用双层蒸锅加热。

[eɪ di: 'di:][aɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði]['sælsəfi] ,
Add it to the salsify ,
添加 它 到 这 婆罗门参 ；
把它加入婆罗门参中。

[ðen] [stɜ:r][ɪn] ['kɜ:fəli] [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtə] [ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv]['flaʊə] [ðæt] [hæv; həv]
then stir in carefully one tablespoonful of butter and two of flour that have
然后 搅拌 在 小心 一 一汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 那 有
[bɪn] [rʌbd] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] .
been rubbed to a smooth paste .
到过 摩擦 到 一个 光滑的 粘贴 ；
然后小心地拌入一汤匙黄油和两汤匙揉搓成光滑糊状的面粉。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 ；
用盐和胡椒调味。

[ðen] , [dʒʌst][æz; əz][ju:; jʊ] [teɪk] [aɪ 'ti:][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪə] , [eɪ di: 'di:] [ə'hʌðə] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
Then , just as you take it from the fire , add another teaspoonful of
然后 , 只是 作为 你 拿 它 从 这 火 , 添加 其他 一茶匙 的
['bʌtə] ,
butter ,
黄油 ,
然后，就在你把它从火上拿下来的时候，再加入一茶匙黄油。

[kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] , [ænd; ənd][aɪ 'ti:][ɪz] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] .
cut into pieces , and it is ready to serve .
切 进入 件 , 和 它 是 准备好 到 服务 ；
切成块即可食用。

['kju:kʌmbə] [tæpi'oʊkə] [su:p] [-]
CUCUMBER TAPIOCA SOUP [21]
黄瓜 木薯 汤 [-]
黄瓜木薯汤[21]

[bɔɪl] [θri:] [gʊd] - [saɪzd]['kju:kʌmbəz] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntu:]['slaɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvə][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]
Boil three good - sized cucumbers , cut them into slices and cover them with
熬 三 好的 - 尺寸 黄瓜 , 切 他们 进入 切片 和 覆盖 他们 和
[wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] [waɪt] [stɔ:k] .
one quart of white stock .
一 夸脱 的 白色的 库存 ；
将三根大小适中的黄瓜煮熟，切成片，然后倒入一夸脱白汤汁。

['sɪmə] ['dʒentli][fɔ:r; fə] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Simmer gently for twenty minutes .
煨 轻轻地 为了 二十 分钟 ；
小火慢炖二十分钟。

[ðen] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 ；
然后过筛。

[soʊk] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [pɜ:rl] [ˌtæpi'oʊkə][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ][koʊld] [plɛs]
Soak two tablespoonfuls of pearl tapioca in one pint of milk in a cold place
浸泡 二 汤匙 的 珍珠 木薯 在 一 品脱 的 牛奶 在 一个 寒冷的 地方
[fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər] .
for one hour .
为了 一 小时 .

将两汤匙珍珠西米放入一品脱牛奶中，在阴凉处浸泡一小时。

[stænd] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ][ˈdʌb(ə)] ['bɔɪlə] [ænd; ənd] [hi:t] ['sləʊli] [ʌn'tɪl][ðə; ði][ˌtæpi'oʊkə][ɪz] ['pɜ:rfɪktli] [klɪr] .
Stand this in a double boiler and heat slowly until the tapioca is perfectly clear .
站立 这 在 一个 双倍的 锅炉 和 热 缓慢地 直到 这 木薯 是 完美 清除 .

将它放入双层蒸锅中，慢慢加热，直到木薯粉完全透明。

[hi:t] [ðə; ði][ˈkju:kʌmbər][ˈmɪkstʃər] ; [eɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,
Heat the cucumber mixture ; add a teaspoonful of salt ,
热 这 黄瓜 混合物 ; 添加 一个 一茶匙 的 盐 ;

将黄瓜混合物加热；加入一茶匙盐，

['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][ˈʌnjən][dʒu:s][ænd; ənd][ˈkwɔ:rtər] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .
teaspoonful of onion juice and quarter teaspoonful of pepper .
一茶匙 的 洋葱 汁 和 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .

一茶匙洋葱汁和四分之一茶匙胡椒粉。

[tɜ:rn]['ɪntu:][ðə; ði][hɔ:t][mɪlk] .
Turn into the hot milk .
转动 进入 这 热的 牛奶 .

倒入热牛奶中。

[hæv; həv] ['redi] [ɪn][ðə; ði][tju:'ri:n,tə'ri:n][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [egz] , [wel] - ['bi:tn] .
Have ready in the tureen the yolks of two eggs , well - beaten .
有 准备好 在 这 汤碗 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 出色地 - 被打败 .

在汤碗中准备好两个打散的蛋黄。

[pɔ:r] [ðə; ði] [su:p] ['oʊvər][ˈgrædʒuəli] .
Pour the soup over gradually .
倒 这 汤 超过 逐步地 .

将汤慢慢地浇上去。

[kwɪk] [klɪr] [su:p] [-]
QUICK CLEAR SOUP [22]
快的 清除 汤 [-]

快速清汤[22]

[pʊt][wʌn][paʊnd] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [tʃɑ:pt] [mi:t] ['ɪntu:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ,
Put one pound of finely - chopped meat into one pint of cold water ,
放 一 磅 的 精细地 - 切碎 肉 进入 一 品脱 的 寒冷的 水 ;

将一磅切碎的肉放入一品脱冷水中，

[bi:t] [aɪ 'ti:][fɔ:r; fər][ə'baʊt][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [eg] ['bi:tər] , [ænd; ənd][let][aɪ 'ti:][stænd]
beat it for about a minute with an egg beater , and let it stand
打 它 为了 关于 一个 分钟 和 一个 蛋 击打者 , 和 让 它 站立

[fɔ:r; fər][ˈθɜ:rti] ['mɪnɪts] ,
for thirty minutes ,
为了 三十 分钟 ,

用打蛋器搅拌约一分钟，然后静置三十分钟。

[waɪl] [ju:; jʊ] [prɪ'per] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] .
while you prepare the flavoring .
尽管 你 准备 这 调味 .

在你准备调味料的时候。

[stɜːrɪ][wʌn] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['ɪntuː][ə; eɪ][kwɔːrtɪ][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Stir one tablespoonful of beef extract into a quart of boiling water .
搅拌 一 一汤匙 的 牛肉 提炼 进入 一个 夸脱 的 沸腾 水 .
将一汤匙牛肉提取物倒入一夸脱沸水中搅拌均匀。

[,eɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['ɡreɪtɪd] ['ʌŋjən][ænd; ənd][wʌn] [beɪ] [li:f] .
Add a tablespoonful of grated onion and one bay leaf .
添加 一个 一汤匙 的 磨碎的 洋葱 和 一 湾 叶子 .
加入一汤匙磨碎的洋葱和一片月桂叶。

[naʊ] [brɪŋ] [ðə; ðɪ] [mi:t] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Now bring the meat to boiling point .
现在 带来 这 肉 到 沸腾 观点 .
现在将肉煮沸。

[streɪn] [ɪn][ə; eɪ]['kɔːləndər] .
Strain in a colander .
拉紧 在 一个 滤器 .
用滤网沥干水分。

[bi:t] [ðə; ðɪ] [waɪt] [ænd; ənd] [ʃel] [ʌv; əv][wʌn] [eg] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][kəʊld]['wɔːtər] .
Beat the white and shell of one egg with two tablespoonfuls of cold water .
打 这 白色的 和 壳 的 一 蛋 和 二 汤匙 的 寒冷的 水 .
将一个鸡蛋的蛋白和蛋壳与两汤匙冷水混合打散。

[pʊt][ðə; ðɪ] [su:p] [juː; jʊ][hæv; həv] [streɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [mi:t] ['oʊvər][ðə; ðɪ]['faɪər] ,
Put the soup you have strained from the meat over the fire ,
放 这 汤 你 有 紧张 从 这 肉 超过 这 火 ,
将滤出的肉汤放在火上加热，

[ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [,eɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [eg] ['mɪkstʃər] ,
and when boiling add to the egg mixture ,
和 什么时候 沸腾 添加 到 这 蛋 混合物 ,
水烧开后，加入蛋液中。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ænd; ənd][streɪn] [θruː] [tuː] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [-]
bring to boiling point and strain through two thicknesses of [23]
带来 到 沸腾 观点 和 拉紧 通过 二 厚度 的 [-]
加热至沸腾，然后用两层[23]滤纸过滤

[tʃiːz] [klɔːθ] .
cheese cloth .
奶酪 布 .

纱布。

[ðen] [,eɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [bi:f] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['mɪkstʃər] ,
Then add this to the beef extract mixture ,
然后 添加 这 到 这 牛肉 提炼 混合物 ,
然后将其加入牛肉提取物混合物中。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['kwɔːrtər] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] , [ænd; ənd]
season with teaspoonful of salt and quarter teaspoonful of pepper , and
季节 和 一茶匙 的 盐 和 四分之一 一茶匙 的 胡椒 , 和
[aɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
it is ready to serve .
它 是 准备好 到 服务 .
加入一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉调味，即可食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs][ɔːr] [bɔɪld] [ˌmækə'roʊni] ,
This may be served with two tablespoonfuls of boiled rice or boiled macaroni ,
这 可能 是 服务 和 二 汤匙 的 煮沸 米 或者 煮沸 通心粉 ,
这道菜可以搭配两汤匙煮熟的米饭或煮熟的通心粉一起食用。

[ɔːr] [wɪð; wɪθ] [freɪ] [rɪŋz] [ʌv; əv] ['kju:kʌmbərz] .
or with fresh rings of cucumbers .
或者 和 新鲜的 戒指 的 黄瓜 .

或者配上新鲜的黄瓜圈。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðiːz] [rɪŋz] [kʌt] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['kju:kʌmbər] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ['krɔːswaɪz] .
To prepare these rings cut a large cucumber into slices crosswise .
到 准备 这些 戒指 切 一个 大的 黄瓜 进入 切片 横向 .
要制作这些黄瓜圈，请将一根大黄瓜横切成片。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtər] [stæmp] [ðem; ðəm] [aʊt] [dʒʌst] [æz; əz] [mʌt] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] ,
remove the skin ,
消除 这 皮肤 ,
用圆形切割器尽可能地将它们压平，去除外皮。

[ænd; ənd] [ðen] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['smɔːlər] ['kʌtər] [stæmp] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] .
and then with a smaller cutter stamp out the seeds .
和 然后 和 一个 较小的 刀具 邮票 出去 这 种子 .
然后用更小的切割器将种子压出来。

[θroʊ] [ðiːz] [rɪŋz] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ;
Throw these rings into boiling salted water and boil for twenty minutes ;
扔 这些 戒指 进入 沸腾 咸的 水 和 熬 为了 二十 分钟 ;
将这些戒指放入沸腾的盐水中煮20分钟；

[streɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] .
strain and put in the soup .
拉紧 和 放 在 这 汤 .
过滤后放入汤中。

[ɔːr] [ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] - [lɑː] ['rɔɪəl] .
Or this soup may be served à la Royal .
或者 这 汤 可能 是 服务 - 拉 皇家 .
或者，这道汤也可以按皇家风格烹制。

[ə; eɪ] [lɑː] ['rɔɪəl] [-]
A LA ROYAL [24]
一个 洛杉矶 皇家 [-]

皇家[24]

[biːt] [tuː] [egz] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ; [eɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [stɑːk] ,
Beat two eggs until well mixed ; add two tablespoonfuls of stock ,
打 二 鸡蛋 直到 出色地 混合 ; 添加 二 汤匙 的 库存 ;
将两个鸡蛋打散至充分混合；加入两汤匙高汤，

[hæf] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .
half teaspoonful of salt and a quarter teaspoonful of pepper .
一半 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .
半茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉。

[naʊ] [eɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] , [ænd; ənd] [tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['bʌtəd]
Now add two tablespoonfuls of milk or cream , and turn into a small buttered
现在 添加 二 汤匙 的 牛奶 或者 奶油 , 和 转动 进入 一个 小的 涂黄油的
[ˈbeɪs(ə)n] [ɔːr] [moʊld] .
basin or mold .
盆地 或者 模具 .
现在加入两汤匙牛奶或奶油，然后倒入涂了黄油的小盆或模具中。

[stænd] [ðɪs] [moʊld][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] ,
Stand this mold in a pan of boiling water and cook gently ,
站立 这 模具 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 和 厨师 轻轻地 ,
将模具放入沸水锅中，小火慢煮。

['i:ðər] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔ:r][ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv] , [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kʌstərd] [ɪz] " [set] .
either in the oven or on the top of the stove , until the custard is " set .
任何一个 在 这 烤箱 或者 在 这 顶部 的 这 火炉 , 直到 这 蛋奶冻 是 " 放 .
无论是在烤箱里还是在炉灶上，直到蛋奶糊“凝固”。

" [wen] [koʊld][kʌt] ['ɪntu:] [blɔ:ks] [ɔ:r]['ɪntu:] ['fænsi] [ˈeɪps] .
" When cold cut into blocks or into fancy shapes .
" 什么时候 寒冷的 切 进入 积木 或者 进入 想要 形状 .
“冷切成块状或各种形状。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði][tju:'ri:n,tə'ri:n][ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] [su:p] .
Put this in the tureen and pour over the soup .
放 这 在 这 汤碗 和 倒 超过 这 汤 .
把这个放进汤碗里，然后把汤倒在上面。

[bɪsk] [ʌv; əv] ['sæmən] [-]
BISQUE OF SALMON [25]
浓汤 的 三文鱼 [-]
三文鱼浓汤[25]

[wɑ:ʃ] [wel] [ə; eɪ][hæf] [kʌp][ʌv; əv][raɪs] .
Wash well a half cup of rice .
洗 出色地 一个 一半 杯子 的 米 .
将半杯米淘洗干净。

[pʊt][,aɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər][ænd; ənd][bɔɪl] ['ræpɪdli][fɔ:r; fər] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] .
Put it into a quart of water and boil rapidly for thirty minutes .
放 它 进入 一个 夸脱 的 水 和 熬 快速 为了 三十 分钟 .
将其放入一夸脱水中，快速煮沸三十分钟。

[ðen] [pres] [,aɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ][,pjɔ'reɪ] [sɪv] [ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][tu; tə][,aɪ 'ti:][ðə; ði] ['sæmən][frʌm; frəm]
Then press it through a purée sieve and add to it the salmon from
然后 按 它 通过 一个 菜泥 筛 和 添加 到 它 这 三文鱼 从
[ə; eɪ][wʌn] [paʊnd] [kæn; kən] ,
a one pound can ,
一个 一 磅 能 ,
然后将其过筛成泥，再加入一磅罐装鲑鱼。

[rɪ'mu:vɪŋ] [fɜ:rst][ɔ:l][ðə; ði][boʊnz] , [skɪn][ænd; ənd][ɔɪl] .
removing first all the bones , skin and oil .
移除 第一的全部 这 骨头 , 皮肤 和 油 .
首先去除所有骨头、皮和油脂。

[naʊ] [pres] [ðɪs] [ə'gen] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ; [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [beɪ] [li:f] ,
Now press this again through a sieve ; add a teaspoonful of salt , bay leaf ,
现在 按 这 再次 通过 一个 筛 ; 添加 一个 一茶匙 的 盐 , 湾 叶子 ,
现在再次用筛子过滤；加入一茶匙盐、一片月桂叶，

['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['greɪtɪd] ['ʌŋjən][ænd; ənd][hæf] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .
tablespoonful of grated onion and half teaspoonful of pepper .
一汤匙 的 磨碎的 洋葱 和 一半 一茶匙 的 胡椒 .
一汤匙磨碎的洋葱和半茶匙胡椒粉。

[stænd][,aɪ 'ti:]['oʊvər][ðə; ði] [bæk] [pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv] [ʌn'tɪl][,aɪ 'ti:][ɪz] ['sti:mɪŋ] [hɑ:t] .
Stand it over the back part of the stove until it is steaming hot .
站立 它 超过 这 后退 部分 的 这 火炉 直到 它 是 蒸煮 热的 .
把它放在炉灶后部，直到它冒出滚烫的热气。

[hi:t] [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Heat one quart of milk in a double boiler .
热 一 夸脱 的 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 。

用双层蒸锅加热一夸脱牛奶。

[rʌb] [tə'geðər] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 。

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜ:r] [ðɪs] ['kɜrfəli] ['ɪntu:][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] ['pɜ:rfɪktli] [smu:ð] [-]

Stir this carefully into the milk and stir until perfectly smooth [26]
搅拌 这 小心 进入 这 牛奶 和 搅拌 直到 完美 光滑的 [-]

小心地将此混合物拌入牛奶中，搅拌至完全顺滑[26]

[ænd; ənd] [θɪk] .

and thick .
和 厚的 。

而且很厚。

[ðen] [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] ; [tɜ:rn] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntu:][ðə; ði] ['ʌðər] ,

Then add a level teaspoonful of salt ; turn this mixture into the other ,
然后 添加 一个 等级 一茶匙 的 盐 ； 转动 这 混合物 进入 这 其他 ；

然后加入一平茶匙盐；将混合物倒入另一个容器中，

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [beɪ] [li:f] , [brɪŋ] [tu:; tə] ['skɔ:ldɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

remove the bay leaf , bring to scalding point , and serve .
消除 这 湾 叶子 ， 带来 到 烫 观点 ， 和 服务 。

取出香叶，加热至滚烫，即可食用。

[ɪf] [ju:; jʊ] [laɪk] [ðɪs] [su:p] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [di:pər] ['kʌlər] , [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ] [fju:] [dra:ps][ʌv; əv] ['kɑ:tʃəni:l] .

If you like this soup a little deeper color , add a few drops of cochineal .
如果 你 喜欢 这 汤 一个 小的 更深 颜色 ， 添加 一个 很少 滴 的 胭脂虫 。

如果你喜欢汤的颜色更深一些，可以加入几滴胭脂虫红。

['hæliɪbət] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [pri'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , [ʌv; əv] [kɔ:rs] , ['ki:pɪŋ] [ðə; ði] [su:p]

Halibut may be used in precisely the same way , of course , keeping the soup

大比目鱼 可能 是 用过的 在 恰恰 这 相同的 方式 ，

的 课程 ， 保持 这 汤

完美 白色的 。

当然，也可以用同样的方法制作大比目鱼，这样就能保持汤汁洁白无瑕。

['kɜ:rənt] [su:p]

CURRENT SOUP
黑醋栗 汤

葡萄干汤

[ðɪs] [su:p] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eni][sɔ:rt][ʌv; əv] [freʃ] , [tɑ:rt][fru:t] .

This soup may be made from any sort of fresh , tart fruit .
这 汤 可能 是 制成 从 任何 种类 的 新鲜的 ， 酸 水果 。

这种汤可以用任何新鲜、酸味的水果制成。

[,aɪ 'ti:][ʊd; ʃəd][bi:; bi] [sɜ:rvd] [fɔ:r; fər] [lʌnt] ['pɜ:rfɪktli] [koʊld] , [ɪn] ['i:ðər] [pʌnt] [ɔ:r] ['bu:ʃɑ:n] [kʌps] .

It should be served for lunch perfectly cold , in either punch or bouillon cups .
它 应该 是 服务 为了 午餐 完美 寒冷的 ， 在 任何一个 冲床 或者 肉汤 杯子 。

午餐时应完全冰镇后盛在潘趣酒杯或肉汤杯中。

[pʊt][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['klərənts] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər]['ʊvər][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [brɪŋ]
Put one pint of currants and one pint of water over the fire and bring
放 一 品脱 的 醋栗 和 一 品脱 的 水 超过 这 火 和 带来
[tuː; tə][skɔ:ld] - [pɔɪnt] . [-]
to scald - point . [27]
到 烫伤 - 观点 . [-]

将一品脱葡萄干和一品脱水放在火上加热至烫手。[27]

[eɪ di: 'di:][hæf][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
Add half cup of sugar .
添加 一半 杯子 的 糖 .
加入半杯糖。

[pres] [θruː] [ə; eɪ][pʃʊ'reɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜ:rn][tuː; tə][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][eɪ di: 'di:][wʌn] ['teɪspʊn,fʊl]
Press through a purée sieve , return to the fire and add one tablespoonful
按 通过 一个 菜泥 筛 , 返回 到 这 火 和 添加 一 一汤匙
[ʌv; əv] ['æroʊ] - [ru:t] ,
of arrow - root ,
的 箭 - 根 ,
用筛子压成泥，重新放回火上，加入一汤匙葛粉，

['mɔɪsnd] [ɪn] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['wɔ:tər] .
moistened in two tablespoonfuls of water .
湿润 在 二 汤匙 的 水 .
用两汤匙水润湿。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [su:p] [ɪz] [klɪr] , [ðen] [stænd] [ə'weɪ] [tuː; tə] [ku:l] .
Bring to boiling point until the soup is clear , then stand away to cool .
带来 到 沸腾 观点 直到 这 汤 是 清除 , 然后 站立 离开 到 凉爽的 .
将汤煮沸至清澈，然后静置冷却。

[ɪf] [juː; jʊ] [ju:z] [waɪn] , [eɪ di: 'di:] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] .
If you use wine , add two tablespoonfuls of white wine .
如果 你 使用 葡萄酒 , 添加 二 汤匙 的 白色的 葡萄酒 .
如果用葡萄酒，请加入两汤匙白葡萄酒。

['tʃeri:z] , ['krænbəri] [ænd; ənd] ['strɔ:berɪz] [meɪ] [biː; bi] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , ['ædɪŋ] [mɔ:r]
Cherries , cranberries and strawberries may be used in the same way , adding more
樱桃 , 蔓越莓 和 草莓 可能 是 用过的 在 这 相同的 方式 , 添加 更多的
[ɔ:r] [les] ['ʃʊgər] ,
or less sugar ,
或者较少的 糖 ,
樱桃、蔓越莓和草莓也可以用同样的方法制作，只需增减糖的用量即可。

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv][fru:t] , [bʌt; bət] [ði:z] [su:ps] [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][biː; bi] [swi:t] .
according to the kind of fruit , but these soups should not be sweet .
根据 到 这 种类 的 水果 , 但 这些 汤 应该 不是 是 甜的 .
根据水果的种类而定，但这些汤不应该太甜。

[ju:z][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['ʃʊgər][tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]['pælətəb(ə)] .
Use just enough sugar to make them palatable .
使用 只是 足够的 糖 到 制作 他们 可口的 .
只需加入适量的糖，使它们可以入口即可。

['tʃɔ:klət] [su:p] [-]
CHOCOLATE SOUP [28]
巧克力 汤 [-]
巧克力汤[28]

[pʊt] [θri:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv]['kʊʊkʊʊ]['ɪntu:][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪləɹ] , [ænd; ənd][,eɪ di: 'di:]['grædʒuəli]
Put three tablespoonfuls of cocoa into a double boiler , and add gradually
放 三 汤匙 的 可可 进入 一个 双倍的 锅炉 , 和 添加 逐步地
[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:təɹ] .
one pint of boiling water .
一 品脱 的 沸腾 水 .

将三汤匙可可粉放入双层蒸锅中，然后逐渐加入一品脱沸水。

[stɜ:r][fɔ:r; fəɹ][æt; ət] [li:st] [faɪv] ['mɪnɪts] ['oʊvəɹ][ðə; ði]['faɪəɹ] .
Stir for at least five minutes over the fire .
搅拌 为了 在 至少 五 分钟 超过 这 火 .

在火上翻炒至少五分钟。

[,eɪ di: 'di:] [fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['fʊgəɹ] , [teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪəɹ][ænd; ənd][,eɪ di: 'di:][ə; eɪ]
Add four tablespoonfuls of sugar , take from the fire and add a
添加 四 汤匙 的 糖 , 拿 从 这 火 和 添加 一个
['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .
teaspoonful of vanilla .
一茶匙 的 香草 .

加入四汤匙糖，离火，加入一茶匙香草精。

[tɜ:rn] [ðɪs] ['ɪntu:][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [krækt] [aɪs] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [su:p] [ɪz][kʊʊld] ,
Turn this into one pint of cracked ice , and when the soup is cold ,
转动 这 进入 一 品脱 的 裂纹 冰 , 和 什么时候 这 汤 是 寒冷的 ,
把这些变成一品脱碎冰，等汤凉了之后，

[tɜ:rn]['ɪntu:][ðə; ði] ['sɜ:rvɪŋ] [kʌps] , [ænd; ənd][pʊt][ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ə; eɪ] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [wɪpt]
turn into the serving cups , and put on the surface a tablespoonful of whipped
转动 进入 这 服务 杯子 , 和 放 在 这 表面 一个 一汤匙 的 鞭打
[kri:m] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
cream , and serve .
奶油 , 和 服务 .

将蛋糕倒入杯中，在蛋糕表面放上一汤匙鲜奶油，即可食用。

[kri:m] [ʌv; əv] ['tʃesnʌt] [su:p] [-]
CREAM OF CHESTNUT SOUP [29]
奶油 的 板栗 汤 [-]

奶油栗子汤[29]

[ʃel] [ænd; ənd] [blæntʃ] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][lɑ:rdʒ] ['tʃes,nʌt] .
Shell and blanch one pound of large chestnuts .
壳 和 焯水 一 磅 的 大的 栗子 .

将一磅大栗子去壳焯水。

['kʌvəɹ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:təɹ] ; [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ][slɑɪs][ʌv; əv] ['ʌŋjən] ,
Cover them with a quart of boiling water ; add a slice of onion ,
覆盖 他们 和 一个 夸脱 的 沸腾 水 ; 添加 一个 片 的 洋葱 ,
用一夸脱沸水没过它们；加入一片洋葱，

[pi:s] [ʌv; əv] ['seləri] [tʃɑ:pt] , [ə; eɪ] [beɪ] [li:f] , [sprɪg][ʌv; əv] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv]
piece of celery chopped , a bay leaf , sprig of parsley and a dash of
片 的 芹菜 切碎 , 一个 湾 叶子 , 枝 的 香菜 和 一个 短跑 的
['pæpri:kə] .
paprica .
辣椒 .

切碎的芹菜段、一片月桂叶、一小枝欧芹和少许辣椒粉。

['kʌvəɹ] [ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜ:rtɪ] ['mɪnɪts] .
Cover and boil thirty minutes .
覆盖 和 熬 三十 分钟 .

盖上盖子煮三十分钟。

[pres] [fɜːrst] [θruː] [ə; eɪ][ˈkɑːləndər] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ; [rɪˈtɜːrn][ðə; ði] [hoʊl]
Press first through a colander ; then add one pint of milk ; return the whole
按 第一的 通过 一个 滤器 ; 然后 添加 一 品脱 的 牛奶 ; 返回 这 所有的
[tuː; tə][ðə; ði][ˈfaɪər] .
to the fire .
到 这 火 .

先用漏勺压榨；然后加入一品脱牛奶；将整个物件放回火上。

[rʌb] [təˈgeðər] [tuː] [ˈteɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv][ˈflaʊər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði]
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour ; add to the
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 ; 添加 到 这
[suːp] ;
soup ;
汤 ;

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起；加入汤中；

[kʊk] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈpælətəb(ə)] [ˈsiːzənɪŋ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
cook a minute ; add a palatable seasoning of salt ,
厨师 一个 分钟 ; 添加 一个 可口的 调料 的 盐 ;
煮一分钟；加入适量的盐调味。

[ænd; ənd] [ðen] [pres] [ðə; ði] [hoʊl] [θruː] [ə; eɪ][ˌpjʊˈreɪ] [sɪv] .
and then press the whole through a purée sieve .
和 然后 按 这 所有的 通过 一个 菜泥 筛 .
然后将整个混合物通过果泥筛压榨。

[meɪk] [hɑːt][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ˈkruːtɒnz] .
Make hot and serve with croutons .
制作 热的 和 服务 和 烤面包丁 .
趁热食用，配上烤面包丁。

[prɪˈstæʃioʊ,prɪˈstɑːʃioʊ] [suːp] [-]
PISTACHIO SOUP [30]
开心果 汤 [-]

开心果汤[30]

[wɑːʃ] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][naɪs] [ˈspɪnɪt] .
Wash one quart of nice spinach .
洗 一 夸脱 的 好的 菠菜 .
洗净一夸脱优质菠菜。

[pɪk] [iːt] [liːf] [frʌm; frəm][ðə; ði] [stem] [ænd; ənd] [θroʊ] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] ;
Pick each leaf from the stem and throw into a saucepan ;
挑选 每个 叶子 从 这 干 和 扔 进入 一个 平底锅 ;
将每片叶子从茎上摘下来，放入平底锅中；

[stænd][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈfaɪər][fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈmoʊmənt] , [ˈfeɪkɪŋ] [soʊ] [ðæt][ðə; ði] [ˈspɪnɪt] [wɪl] [nɑːt] [dɪsˈkʌlər]
stand over the fire for a moment , shaking so that the spinach will not discolor
站立 超过 这 火 为了 一个 片刻 , 摇晃 所以 那 这 菠菜 将要 不是 变色
.
:
.

将菠菜放在火上烤一会儿，摇晃几下，以免菠菜变色。

[ˈsprɪŋk(ə)][ˈoʊvər][ə; eɪ] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
Sprinkle over a teaspoonful of salt .
撒 超过 一个 一茶匙 的 盐 .
撒上一茶匙盐。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [ˈspɪnɪt] [brɪˈɡɪnz] [tuː; tə][wɪlt] , [dreɪn][ænd; ənd] [tʃɑːp] [ˈveri] [faɪn] ,
As soon as the spinach begins to wilt , drain and chop very fine ,
作为 很快 作为 这 菠菜 开始 到 枯萎 , 流走 和 劈 非常 美好的 ,
菠菜开始变软后，沥干水分并切成细末。

[ðen] [paʊnd] [,aɪ 'ti:] [tu:; tə] [ə; eɪ] [peɪst] .
then pound it to a paste .
然后 磅 它 到 一个 粘贴 :

然后将其捣成糊状。

[pʊt] [wʌn] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] [mɪlk] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə] ; [eɪ di: 'di:] [wʌn] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ɑ:mənd]
Put one quart of milk into a double boiler ; add one teaspoonful of almond
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ; 添加 一 一茶匙 的 杏仁
[peɪst] [ʌn'swi:tnd] ,
paste unsweetened ,
粘贴 无糖 ,

将一夸脱牛奶倒入双层蒸锅中；加入一茶匙无糖杏仁酱，

[ænd; ənd] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [prɪ'stæʃiʊs,prɪ'sta:ʃiʊs] [nʌts] [tʃɑ:pt] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['paʊdə] .
and two ounces of pistachio nuts chopped to a powder .
和 二 盎司 的 开心果 坚果 切碎 到 一个 粉末 :

以及两盎司切碎成粉末的开心果。

[ˈkʌvə] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cover and cook twenty minutes .
覆盖 和 厨师 二十 分钟 :

盖上盖子煮二十分钟。

[eɪ di: 'di:] ['spɪnɪtʃ] , [wʌn] ['teɪblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtə] , [wʌn] [ʌv; əv] ['æroʊ - [ru:t] , ['mɔɪsnd] ,
Add spinach , one tablespoonful of butter , one of arrow - root , moistened ,
添加 菠菜 , 一 一汤匙 的 黄油 , 一 的 箭 - 根 , 湿润 ,
[ænd; ənd] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [ˌpjʊ'reɪ] [sɪv] .
and press through a purée sieve .
和 按 通过 一个 菜泥 筛 :

加入菠菜、一汤匙黄油、一汤匙湿润的葛粉，然后用筛子压成泥状。

[eɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] , [-]
Add a teaspoonful of salt , [31]
添加 一个 一茶匙 的 盐 , [-]

加入一茶匙盐[31]

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pæprɪ:kə] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .
dash of paprica , and serve .
短跑 的 辣椒 , 和 服务 :

撒上少许辣椒粉，即可食用。

[naɪs] [fɔ:r; fə] [gri:n] [lʌntʃ] .
Nice for green lunch .
好的 为了 绿色的 午餐 :

适合享用绿色午餐。

[ji:; ji] [fu:d] [fɔ:r; fə] [ji:; ji] [gɒdz]
YE FOOD FOR YE GODS
耶 食物 为了 耶 神

你们的食物献给你们的神

[pi:l] [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] , [freʃ] ['mʌʃrʊmz] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['loʊə] [pɑ:rt] [ʌv; əv] [stemz] .
Peel half pound of good , fresh mushrooms ; remove the lower part of stems .
果皮 一半 磅 的 好的 , 新鲜的 蘑菇 ; 消除 这 降低 部分 的 茎 :

将半磅优质新鲜蘑菇去皮；去掉菌柄的下部。

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [ænd; ənd] [tʃɑ:p] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['sɪlvə] [naɪf] .
Wash the mushrooms , and chop them very fine with a silver knife .
洗 这 蘑菇 , 和 劈 他们 非常 美好的 和 一个 银 刀 :

将蘑菇洗净，用银刀切成细末。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [gʊd] ['tʃɪkɪn] [stɔːk] .
Put them in a saucepan , with one quart of good chicken stock .
放 他们 在 一个 平底锅 , 和 一 夸脱 的 好的 鸡 库存 .

将它们放入平底锅中，加入一夸脱优质鸡汤。

[ˈkʌvər][ænd; ənd] ['sɪməɹ] [ˈdʒentli][ˈθɜːrti] ['mɪnɪts] ; [eɪ diː 'diː] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪməɹ]
Cover and simmer gently thirty minutes ; add teaspoonful of salt and simmer
覆盖 和 煨 轻轻地 三十 分钟 ; 添加 一茶匙 的 盐 和 煨

[ten] ['mɪnɪts] [bːŋgər] .
ten minutes longer .
十 分钟 更长 .

盖上锅盖，小火慢炖三十分钟；加入一茶匙盐，再炖十分钟。

[pʊt][tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər][ɪn] [əˈnʌðər] ['sɔːspæn] , [eɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]
Put two tablespoonfuls of butter in another saucepan , add three tablespoonfuls of
放 二 汤匙 的 黄油 在 其他 平底锅 , 添加 三 汤匙 的

[faɪn][ˈflaʊər] ,
fine flour ,
美好的 面粉 ,

在另一个平底锅中放入两汤匙黄油，加入三汤匙细面粉，

[mɪks][ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [wɪˈðaʊt] ['braʊnɪŋ] ; [eɪ diː 'diː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv] [θɪk] [kriːm]
mix and cook a minute without browning ; add a half pint of thick cream
混合 和 厨师 一个 分钟 没有 褐变 ; 添加 一个 一半 品脱 的 厚的 奶油

[tuː; tə][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ,
to the mushrooms ,
到 这 蘑菇 ,

混合后翻炒一分钟，不要炒至焦黄；将半品脱浓奶油加入蘑菇中。

[ðen] [eɪ diː 'diː][ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˈflaʊər] , [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [-]
then add the whole to the butter and flour , stir constantly until [32]
然后 添加 这 所有的 到 这 黄油 和 面粉 , 搅拌 不断地 直到 [-]

然后将所有材料加入黄油和面粉中，不断搅拌直至[32]

[aɪ 'tiː][dʒʌst] [kʌmz] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [eɪ diː 'diː] [dæʃ] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn]
it just comes to boiling point ; add dash of white pepper and serve in
它 只是 来 到 沸腾 观点 ; 添加 短跑 的 白色的 胡椒 和 服务 在

[ˈbuːjɑːn] [kʌps] .
bouillon cups .
肉汤 杯子 .

水烧开后，加入少许白胡椒粉，盛入汤杯中即可享用。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [hoʊl] [wiːt] [bred] ['təʊstɪd] [ɪn][ˈʌv(ə)n] .
Serve with whole wheat bread toasted in oven .
服务 和 所有的 小麦 面包 烤过的 在 烤箱 .

搭配烤箱烤过的全麦面包食用。

['oʊtmɪːl] [suːp]
OATMEAL SOUP
麦片 汤

燕麦汤

[eɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv][koʊld] [kʊkt] ['oʊtmɪːl] [tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] ; [eɪ diː 'diː][ə; eɪ][slɑɪs]
Add one cup of cold cooked oatmeal to one quart of water ; add a slice
添加 一 杯子 的 寒冷的 煮熟 麦片 到 一 夸脱 的 水 ; 添加 一个 片

[ʌv; əv][ˈʌnjən] ,
of onion ,
的 洋葱 ,

将一杯冷的煮熟燕麦片加入一夸脱水中；加入一片洋葱，

[ˈsprɪɡ][ʌv; əv] [ˈseləri] [tɑ:p] , [beɪ] [li:f] , [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ˈsɔ:lt,spu:n,fʊl] [ʌv; əv] [ˈpepə] .
sprig of celery top , bay leaf , teaspoonful of salt , saltspoonful of pepper .
枝 的 芹菜 顶部 , 湾 叶子 , 一茶匙 的 盐 , 一勺盐 的 胡椒 .
芹菜叶一小枝, 月桂叶一片, 一茶匙盐, 一茶匙胡椒粉。

[ˈkʌvə] [ænd; ənd][bɔɪl] [ˈsləʊli] [ten] [ˈmɪnɪts] ; [,eɪ di: ˈdi:] [ə; eɪ][hæf] [ˈtɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [bi:f]
Cover and boil slowly ten minutes ; add a half teaspoonful of beef
覆盖 和 熬 缓慢地 十 分钟 ; 添加 一个 一半 一茶匙 的 牛肉
[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
extract ,
提炼 ,
盖上锅盖, 小火煮十分钟; 加入半茶匙牛肉汁。

[ɔ:r] , [ɪf] [ju:; jʊ][hæv; həv] [stɔ:k] , [ju:z][,aɪ ˈti:] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv][ˈwɔ:tə] .
or , if you have stock , use it in place of water .
或者 , 如果 你 有 库存 , 使用 它 在 地方 的 水 .
或者, 如果你有存货, 可以用它代替水。

[naʊ] [pres] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ; [rɪˈtɜ:rn][tu:; tə][ðə; ði][ˈfaɪə] ; [wen] [ˈbɔɪlɪŋ] , [,eɪ di: ˈdi:] [hæf][paɪnt]
Now press through a sieve ; return to the fire ; when boiling , add half pint
现在 按 通过 一个 筛 ; 返回 到 这 火 ; 什么时候 沸腾 , 添加 一半 品脱
[ʌv; əv][hɔ:t][mɪlk] ,
of hot milk ,
的 热的 牛奶 ,
现在用筛子过滤; 重新放在火上; 煮沸后, 加入半品脱热牛奶,

[ænd; ənd] [sɜ:rv] .
and serve .
和 服务 .
上菜。

[-] [noʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :
转录员注释:

[,ɪnkənˈsɪstənsɪz] [ɪn] [ˈspelɪŋ] [ænd; ənd] [,haɪfəˈneɪʃn] [hæv; həv] [bɪn] [rɪˈteɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði]
Inconsistencies in spelling and hyphenation have been retained from the
不一致之处 在 拼写 和 连字符 有 到过 保留 从 这
[əˈrɪdʒən(ə)] .
original :
原来的 :
原文中的拼写和连字符不一致之处均予以保留。

[ˈɑ:bviəs] [ˌtaɪpəˈɡræfɪk(ə)] [ˈerəɪz] [hæv; həv] [bɪn] [kəˈrektɪd] [æz; əz] [ˈfɔ:ləʊz] :
Obvious typographical errors have been corrected as follows :
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 作为 跟随 :
明显的印刷错误已更正如下:

[peɪdʒ] - : [ə:nz] [hæz; həz] [bɪn] [tʃeɪndʒd] [tu:; tə] [ɪrz]
Page 10 : earns has been changed to ears
页 - : 收入 有 到过 已更改 到 耳朵
第 10 页: earns 已改为 ears

听书破万卷

开口如有神

